



Polędwiczki wieprzowe w sosie jabłkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Polędwiczki w pysznym sosie jabłkowym to danie idealne na romantyczną kolację we dwoje. Nie wymagają dużo pracy, a wychodzą bardzo smacznie.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Polędwiczki myjemy, osuszamy i kroimy w dość grube plastry. Przyprawiamy je solą i obsmażamy na maśle z obu stron.

Krok 2
Plastry przekładamy do naczynia żaroodpornego.

Krok 3
Nastawiamy piekarnik na 170 stopni. Sok jabłkowy mieszamy z miodem, cynamonem i sokiem z cytryny. Jabłka kroimy na półksiężycy i pozbywamy się gniazd nasiennych. Jabłka i sok jabłkowy dodajemy do polędwiczek.

Krok 4
Pieczemy ok. 25 minut w temperaturze 170 stopni.

Wskazówki

Podajemy z ziemniakami i kawałkami jabłek.

Składniki:

- 0,5 kg polędwicy wieprzowej,
- 4 jabłka,
- 1 szklanka soku jabłkowego,
- 1 łyżeczka soli,
- 3 łyżki masła,
- 2 łyżki miodu płynnego,
- 3 łyżki soku z cytryny,
- 1 łyżeczka cynamonu